Das Weinhaus Ruthardt empfiehlt:

Würzige Oliven-Parmesan-Tarte

Zutaten:

200 g Mehl
¼ TL Salz
½ TL Pfeffer
1,5 TL Rosmarinpulver
130 g frischer Parmesan
100 g kalte Butter, Butter für die Form
1 EL Semmelbrösel
80 g schwarze Oliven
½ Thymian
3 mittlere Eier
200 g Crème fraîche
frisch geriebene Muskatnuss
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Mehl mit Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver und 30 g Parmesan mischen, kalte Butter in Stücken zugeben und bei Zugabe 2 EL kaltem Wasser zu einem kräftigen Teig kneten. Danach 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Tarte-Form ausbuttern, mit Semmelbrösel ausstreuen, Tarte-Form mit dem Teig auskleiden, mit Gabel den Boden gleichmäßig ausstechen, im heißen Ofen bei 180 Grad knapp 10 Minuten vorbacken.Steinfreie Oliven in Ringe schneiden, Thymian waschen und Blättchen hacken. Die Eier mit Crème fraiche verrühren, Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne beigeben, ebenso den übrigen Parmesan unterheben. Teigboden mit Oliven und der Hälfte des Thymian auslegen, restlicher Thymian in die Eier-Käse-Mischung geben und diese dann über die Oliven in die Form gießen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Unsere Weinempfehlung:
2015 Müller-Thurgau, trocken, Weingut Burrlein, Franken,
6,50 €

Wein- und Sekthaus Ruthardt
Josef-Schmitt-Straße 15 ● 97922 Lauda-Königshofen
Telefon: 0 93 43 / 14 01 ● Fax: 0 93 43 / 52 58
info@weinhaus-ruthardt.de ● www.weinhaus-ruthardt.de